Jahrgang I

Nr. 18



Erscheint wöchentlich

Die Blauband Woche

◀ EINE ZEITSCHRIFT FÜR DIE FAMILIE ▶



Aus unserem Märchen „Die Königsbraut“



Die Königsbraut.

Von E. T. A. Hoffmann. (5. Fortsetzung.)

Man kann sich denken, wie Fräulein Aennchen sich vor Corduanspitzens Zumutung entsetzte, wie sie sich sträubte, dem bedrohlichen Popanz auch nur einen Schritt zu folgen. Corduanspitz ließ aber nicht nach, die außerordentliche Schönheit des Gemüsegartens, der eigentlich ein Palast sei, zu preisen, daß sie sich endlich entschloß, wenigstens hineinzugucken in das Gezelt.



Mit einem lauten „Ach!“ blieb Fräulein Aennchen wie in den Boden gewurzelt stehen, als die Vorhänge des Einganges sich aufrollten und sich ihr die Aussicht eines unabsehbaren Gemüsegartens erschloß von solcher Herrlichkeit, wie sie auch in den schönsten Träumen von blühendem Kohl und Kraut keinen jemals erblickte. Da grünte und blühte alles, was nur Kraut und Kohl und Rübe und Salat und Erbse und Bohne heißen mag, in funkelndem Schimmer und solcher Pracht, daß es gar nicht zu sagen. — Die Musik der Pfeifen und Trommeln und Zymbeln ertönte stärker, und die vier artigen Herren, die Fräulein Aennchen schon kennengelernt, nämlich der Herr von Schwarzrettich, der Monsieur de Roccambolle, der Signor Brocolli und der Pan Kapustowicz, nahten sich unter vielen Bücklingen.
„Meine Kammerherren“, sprach Porphyrio von Ockerodastes lächelnd und führte, indem die genannten Kammerherrn voranschritten, Fräulein Aennchen durch die Doppelreihe, welche die rote englische Karottengarde bildete, bis in die Mitte des Feldes, wo sich ein hoher prächtiger Thron erhob. Um diesen Thron waren die Großen des Reiches versammelt, die Salatprinzen mit den Bohnenprinzessinnen, die Gurkenherzöge mit dem

Der kleine „Schwarzkünstler“.



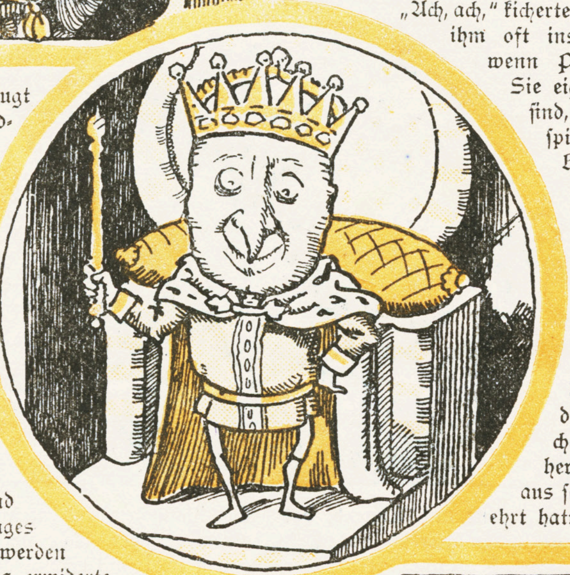
Vergleiche die Erklärungen zur Anfertigung dieser hübschen Scherenschnitte in Nummer 15.

Melonenfürsten an ihrer Spitze, die Kopfkohlminister, die Zwiebel- und Rübengeneralität, die Federkohldamen usw., alle in den glänzendsten Kleidern ihres Ranges und Standes. Und dazwischen liefen wohl an hundert allerliebste Lawendel- und Fenchelpagen umher und verbreiteten süße Gerüche. Als Ockerodastes mit Fräulein Aennchen den Thron bestiegen, winkte der Oberhofmarschall Turneps mit seinem langen Stabe und sogleich schwieg die Musik und alles horchte in stiller Ehrfurcht. Da erhob Ockerodastes seine Stimme und sprach sehr feierlich: „Meine getreuen und sehr lieben Untertanen! Seht hier an meiner Seite das edle Fräulein Anna von Zabelthau, das ich zu meiner Gemahlin erkoren. Reich an Schönheit und Tugend, hat sie euch schon lange mit mütterlich liebenden Augen betrachtet, ja euch weiche, fette Lager bereitet und gehegt und gepflegt. Sie wird euch stets eine treue, würdige Landesmutter sein und bleiben. Bezeigt jetzt den ehrerbietenden Beifall sowie ordnungsmäßigen Jubel über die Wohltat, die ich im Begriff stehe, euch huldvoll zufließen zu lassen!"

Auf ein zweites Zeichen des Oberhofmarschalls Turneps ging nun ein tausendstimmiger Jubel los, die Bollenartillerie feuerte ihr Geschütz ab, und die Musiker der Karottengarde spielten das bekannte Festlied: „Salat, Salat und grüne Petersilie!" — Es war ein erhabener Moment, der den Großen des Reiches, vorzüglich aber den Federkohldamen Tränen der Wonne entlockte. Fräulein Aennchen hätte beinahe auch alle Fassung verloren, als sie gewahrte, daß der Kleine eine von Diamanten funkelnde Krone auf dem Haupte, in der Hand aber ein goldenes Zepter trug. — „Ei," sprach sie, indem sie voll Erstaunen die Hände zusammenschlug, „ei du mein Herr Jemine! Sie sind ja wohl viel mehr, als Sie scheinen, mein lieber Herr von Corduanspitz?" — „Angebetete Anna," erwiderte Ockerodastes sehr sanft, „die Gestirne zwangen mich, bei Ihrem Herrn Vater unter einem erborgten Namen zu erscheinen. Erfahren Sie, bestes Kind, daß ich einer der mächtigsten Könige bin und ein Reich beherrsche, dessen Grenzen gar nicht abzusehen sind. Es ist der Gemüsekönig Daucus Carota der Erste, der Ihnen, o süßeste Anna, seine Hand und seine Krone darreicht. Alle Gemüsefürsten sind meine Vasallen, und nur einen einzigen Tag im Jahre regiert, nach einem uralten Herkommen, der Bohnenkönig." — „Also," rief Fräulein Aennchen freudig, „also eine Königin soll ich werden und diesen herrlichen, prächtigen Gemüsegarten besitzen?" — König Daucus Carota versicherte nochmals, daß dies allerdings der Fall sei, und fügte hinzu, daß seiner und ihrer Herrschaft alles Gemüse unterworfen sein werde, das nur emporkeime aus der Erde. So etwas hatte nun Fräulein Aennchen wohl gar nicht erwartet, und sie fand, daß der kleine Corduanspitz seit dem Augenblick, als er sich in den König Daucus Carota den Ersten umgesetzt, gar nicht mehr so häßlich war als vorher und daß ihm Krone und Zepter sowie der Königsmantel ganz ungemein artig standen. Rechnete noch Fräulein Aennchen sein artiges Benehmen und die Reichtümer hinzu, die ihr durch diese Verbindung zuteil wurden, so







mußte sie wohl überzeugt sein, daß kein Landfräulein hienieden eine bessere Partie zu machen imstande sei als eben sie, die im Umsehen eine Königsbraut geworden. Fräulein Aennchen war deshalb auch über alle Maßen vergnügt und fragte den königlichen Bräutigam, ob sie nicht gleich in dem schönen Palast bleiben und ob nicht morgenden Tages die Hochzeit gefeiert werden könne. König Daucus erwiderte indessen, daß, so sehr ihn die Freundlichkeit der angebeteten Braut entzücke, er doch gewisser Umstände halber sein Glück noch verschieben müsse. Der Herr Dapsul von Zabelthau dürfe nämlich für jetzt den königlichen Stand seines Eidams durchaus nicht erfahren. Fräulein Aennchen mußte also feierlich geloben, dem Herrn Dapsul von Zabelthau auch nicht eine Silbe davon zu verraten, was sich mit ihr begeben. Dann verließ sie den seidenen Palast unter dem lauten, lärmenden Jubel des durch ihre Schönheit, durch ihr leutseliges, herablassendes Betragen ganz in Wonne berauschten Volkes.

Aennchen aber ging in ihr Zimmer und schrieb an Herrn Amandus von Nebelstern, daß sie nicht mehr die Seine werden könne, da ein leibhaftiger Fürst um ihre Hand angehalten habe. Das war gewiß nicht schön von Aennchen!

Die drei Leutchen aber, Herr Porphyrio von Ockerodastes, Herr Dapsul von Zabelthau und das Fräulein, waren nunmehr ein Herz und eine Seele. Es ging so weit, daß Herr Dapsul von Zabelthau öfter, als sonst jemals geschehen, den Turm verließ, um mit dem geschätzten Eidam über allerlei vergnügte Dinge zu plaudern, und vorzüglich pflegte er nun sein Frühstück jedesmal unten im Hause einzunehmen. Um diese Zeit kam denn auch Herr Porphyrio von Ockerodastes aus seinem seidenen Palast hervor und ließ sich von Fräulein Aennchen mit Butterbrot füttern. — „Ach, ach," kicherte Fräulein Aennchen ihm oft ins Ohr, „ach, ach, wenn Papa wüßte, daß Sie eigentlich ein König sind, bester Corduanspitz." — „Halt dich, Herz", erwiderte Daucus Carota der Erste, „halt dich, Herz, und vergeh nicht in Wonne! — Nah, nah ist dein Freudentag!" — Nun begab es sich, daß der Schulmeister dem Fräulein Aennchen einige Bund der herrlichsten Radiese aus seinem Garten verehrt hatte. Dem Fräulein



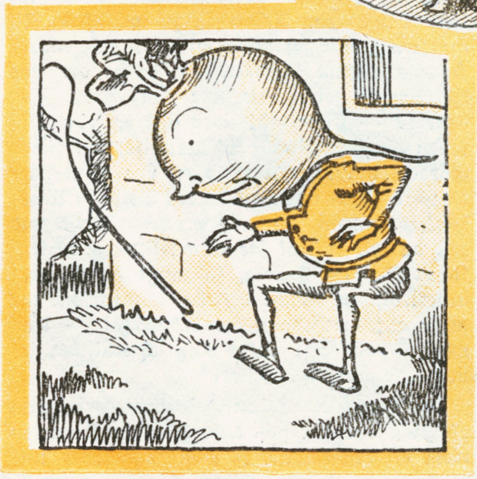
Aennchen war das über alle Maßen lieb, da Herr Dapsul von Zabelthau sehr gern Radiese aß, Aennchen aber aus dem Gemüsegarten, über dem der Palast erbaut war, nichts entnehmen konnte. Außerdem fiel ihr aber auch jetzt erst ein, daß sie unter den mannigfaltigsten Kräutern und Wurzeln im Palast nur allein Radiese nicht gewahrt hatte.



Fräulein Aennchen putzte die geschenkten Radiese schnell ab und trug sie dem Vater auf zum Frühstück. Schon hatte Herr Dapsul von Zabelthau mehreren unbarmherzig die Blätterkrone weggeschnitten, sie ins Salzfaß gestippt und vergnüglich verzehrt, als Corduanspitz hereintrat. — „O mein Ockerodastes, genießen Sie Radiese?" so rief ihm Herr Dapsul von Zabelthau entgegen. Es lag noch ein großer, vorzüglich schöner Radies auf dem Teller. Kaum erblickte Corduanspitz aber diesen, als seine Augen grimmig zu funkeln begannen und er mit fürchterlich dröhnender Stimme rief: „Was, unwürdiger Herzog, Ihr wagt es noch, vor meinen Augen zu erscheinen, ja Euch mit verruchter Unverschämtheit einzudrängen in ein Haus, das beschirmt ist von meiner Macht? Habe ich Euch, der mir den rechtmäßigen Thron



streitig machen wollte, nicht verbannt auf ewige Zeiten? — Fort, fort mit Euch, verräterischer Vasall!" — Dem Radies waren plötzlich zwei Beinchen unter dem dicken Kopf gewachsen, mit dem er schnell vom Teller hinabsprang; dann stellte er sich dicht hin vor Corduanspitz und ließ sich also vernehmen: „Grausamer Daucus Carota der Erste, der du vergebens trachtest, meinen Stamm zu vernichten! Hat je einer deines Geschlechts einen so großen Kopf gehabt wie ich und meine Verwandten? — Verstand, Weisheit, Scharfsinn, Liebenswürdigkeit, mit alledem sind wir begabt, und während Ihr Euch herumtreibt in Küchen und in Ställen und nur in der Jugend etwas geltet, so genießen wir des Umgangs hoher Personen, und mit Jubel werden wir begrüßt, sowie wir nur unsere grünen Häupter erheben! — Aber ich trotze dir, o Daucus Carota, bist du auch gleich ein ungeschlachter Schlingel wie alle deinesgleichen! — Laßt sehen, wer hier der Stärkste ist!" — Damit schwang der Radiesherzog eine lange Peitsche und ging ohne weiteres dem König Daucus dem Ersten zu Leibe. Dieser zog aber schnell seinen kleinen Degen und verteidigte sich auf die tapferste Weise.



In den seltsamsten, tollsten Sprüngen balgten sich nun die beiden Kleinen im Zimmer umher, bis Daucus Carota den Radiesherzog so in die Enge trieb, daß er genötigt wurde, mit einem kühnen Sprung durchs offene Fenster das Weite zu suchen. König Daucus Carota schwang sich aber nach und verfolgte den Radiesherzog über den Acker.

Herr Dapsul von Zabelthau hatte dem schrecklichen Zweikampf zugeschaut in dumpfer, lautloser Erstarrung. Nun brach er aber heulend und schreiend los: „O Tochter Anna! — O meine unglückselige Tochter Anna — auf wie schändliche Weise sind wir beide betrogen! Dieser Verruchte, der dich in seine Schlingen verlockte, der mir weismachte, er sei der Baron Porphyrio Ockerodastes, genannt Corduanspitz, aus dem edelsten Geisterstamme — erfahre es und sinke ohnmächtig nieder! —, er ist selbst ein Gnome, aber jenes niedrigsten Geschlechtes, das die Gemüse bereitet! — Und nicht allein, daß der betrügerische Corduanspitz ein solcher Gnome ist, nein, er ist König dieses Geschlechts und heißt Daucus Carota!"

Fräulein Aennchen sank keineswegs in Ohnmacht, erschrak auch nicht im allermindesten, sondern lächelte den lamentierenden Papa ganz freundlich an. Sie erzählte Herrn Dapsul, wie der sogenannte Baron von Corduanspitz ihr längst selbst seinen eigentlichen Stand entdeckt und seit der Zeit ihr so liebenswürdig vorgekommen sei, daß sie durchaus gar keinen anderen Gemahl wünsche. Sie beschrieb dann ferner all die wunderbaren Schönheiten des Gemüsereichs, in das sie König Daucus Carota der Erste eingeführt, und vergaß nicht, die seltsame Anmut der mannigfachen Bewohner dieses Reiches gehörig zu rühmen. Herr Dapsul von Zabelthau schlug einmal über das andere die Hände zusammen und weinte sehr über die tückische Bosheit des Gnomenkönigs, der die künstlichsten und gefährlichsten Mittel angewandt, die unglückselige Anna hinabzuziehen in sein finsteres, dämonisches Reich.

„Verblendetes Kind," rief er voller Zorn, „verblendetes, törichtes Kind! — Traueſt du deinem Vater nicht so viel zu, daß er nicht wissen sollte, wie alles, was dir der verruchte Daucus Carota vorgegaukelt hat, nichts ist als Lug und Trug? — Doch du glaubst mir nicht; um dich, mein einziges Kind, zu retten, muß ich dich überzeugen. Komm mit mir!"

Fräulein Aennchen mußte mit dem Papa den Turm besteigen. Aus einer großen Schachtel holte Herr Dapsul von Zabelthau eine Menge gelbes, rotes, weißes und grünes Band hervor und umwickelte damit unter seltsamen Zeremonien Fräulein Aennchen von Kopf bis zu Fuß. Mit sich selbst tat er ein gleiches, und nun nahten beide, Fräulein Aennchen und der Herr Dapsul von Zabelthau, sich behutsam dem seidenen Palast des Königs Daucus Carota des Ersten. Fräulein Aennchen mußte auf Geheiß des Papas mit der mitgebrachten feinen Schere eine Naht auftrennen und durch die Oeffnung hineingucken.

Hilf Himmel! Was erblickte sie statt des schönen Gemüsegartens, statt der Karottengarde, der Lavendelpagen, der Salatprinzen und alles dessen, was ihr so wunderbar herrlich erschienen war! In einen tiefen Pfuhl sah sie hinab, der mit einem farblosen, ekelhaften Schlamm gefüllt schien! Und in diesem Schlamm regte und bewegte sich allerlei häßliches Volk aus dem Schoß der Erde. Dicke Regenwürmer ringelten sich langsam durcheinander, während käferartige Tiere, ihre kurzen Beine ausstreckend, schwerfällig fortkrochen. Auf ihrem Rücken trugen sie große Zwiebeln; die hatten aber häßliche, menschliche Gesichter und grinsten und schielten sich an mit trüben, gelben Augen und suchten sich mit den kleinen Krallen, die ihnen dicht an die Ohren gewachsen waren, bei den langen, krummen Nasen zu packen und hinunterzuziehen in den Schlamm, während lange, nackte Schnecken in ekelhafter Tätigkeit sich durcheinander wälzten und ihre langen Hörner emporstreckten aus der Tiefe. — Fräulein Aennchen wäre bei dem scheußlichen Anblick vor Grauen bald in Ohnmacht gesunken. Sie hielt beide Hände vors Gesicht und rannte schnell davon.

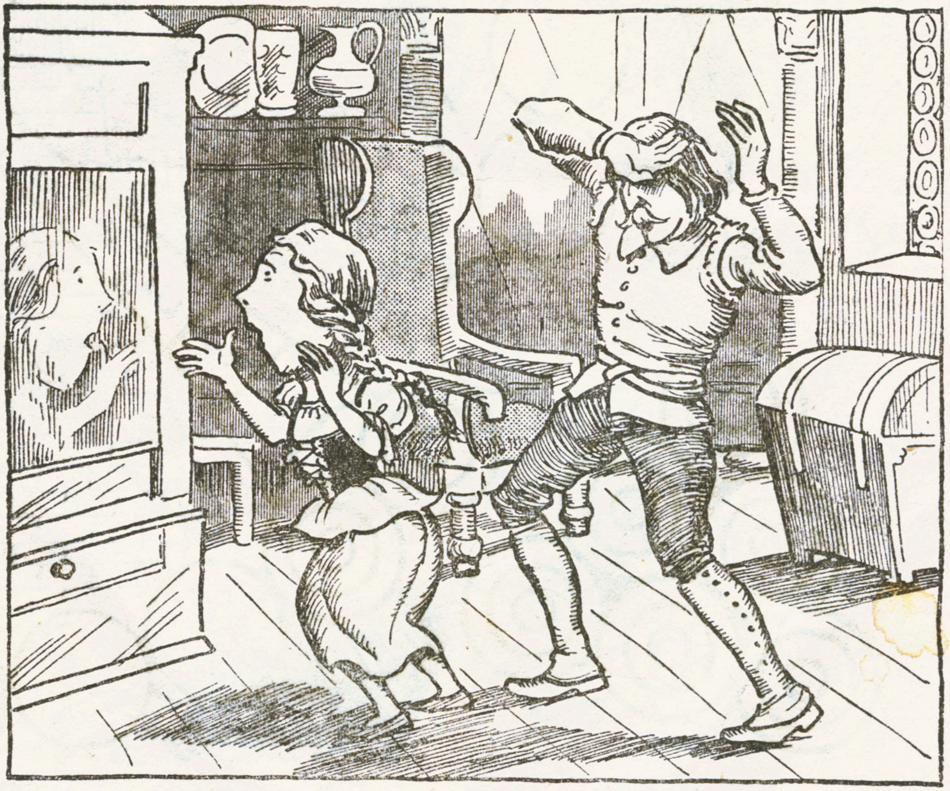
„Siehst du nun wohl," sprach darauf der Herr Dapsul von Zabelthau zu ihr, „siehst du nun wohl, wie schändlich dich der abscheuliche Daucus Carota betrogen hat, da er dir eine Herrlichkeit zeigte, die nur ganz kurze Zeit dauert? — Oh! Festkleider ließ er seine Vasallen anziehen und Staatsuniformen seine Garden, um dich zu verlocken mit blendender Pracht! Aber nun hast du das Reich in Wirklichkeit geschaut, das du beherrschen wirst, und bist du erst einmal die Gemahlin des entsetzlichen Daucus Carota, so mußt du in dem unterirdischen Reiche bleiben und kommst nie mehr auf die Oberfläche der Erde! — Und wenn — ach, ach! Was muß ich erblicken, ich unglückseligster der Väter!"

Der Herr Dapsul von Zabelthau geriet nun plötzlich so außer sich, daß Fräulein Aennchen wohl erraten konnte, es müsse ein neues Unglück hereingebrochen sein. Sie fragte ängst-

lich, worüber denn der Papa so entsetzlich lamentiere. Der konnte aber vor lauter Schluchzen nichts als stammeln: „— O — o — To — ch — ter wie — sie — hst — du — u — a — u s!“ — Fräulein Aennchen rannte ins Zimmer, sah in den Spiegel und fuhr zurück, von jähem Todesschreck erfaßt.

Sie hatte Ursache dazu. Die Sache war diese: Eben, als Herr Dapsul von Zabelthau der Braut des Königs Daucus Carota die Augen öffnen wollte über die Gefahr, in der sie schwebe, nach und nach ihr Ansehen, ihre Gestalt zu verlieren und sich allmählich umzuwandeln in das wahrhaftige Bild einer Gnomenkönigin, da gewahrte er, was schon Entsetzliches geschehen. Viel dicker war Fräulein Aennchens Kopf geworden und saffrangelb ihre Haut, so daß sie schon jetzt hinlänglich garstig erschien. War nun auch Fräulein Aennchen nicht gar besonders eitel, so fühlte sie sich doch Mädchen genug, um einzusehen, daß Häßlichwerden das allergrößte, entsetzlichste Unglück sei, das einen hienieden treffen könne. Wie oft hatte sie an die Herrlichkeit gedacht, wenn sie künftig als Königin mit der Krone auf dem Haupte in atlasseidenen Kleidern, mit diamantenen und goldenen Ketten und Ringen geschmückt, in der achtspännigen Karosse an der Seite des Gemahls Sonntags nach der Kirche fahren werde. — Fräulein Aennchen zerfloß in Tränen, Herr Dapsul aber zog sie ins Turmzimmer empor und sprach mit Fassung: „Gerade wenn die Not am größten, ist die Hilfe am nächsten. Daucus Carota wird, wie ich soeben ermittelt, heute, ja wohl bis morgen mittag nicht seinen Palast verlassen. Er hat die Prinzen des Hauses, die Minister und andere Große des Reiches versammelt, um Rat zu halten über den künftigen Winterkohl. Die Sitzung ist wichtig und wird vielleicht so lange dauern, daß wir dieses Jahr keinen Winterkohl bekommen werden.

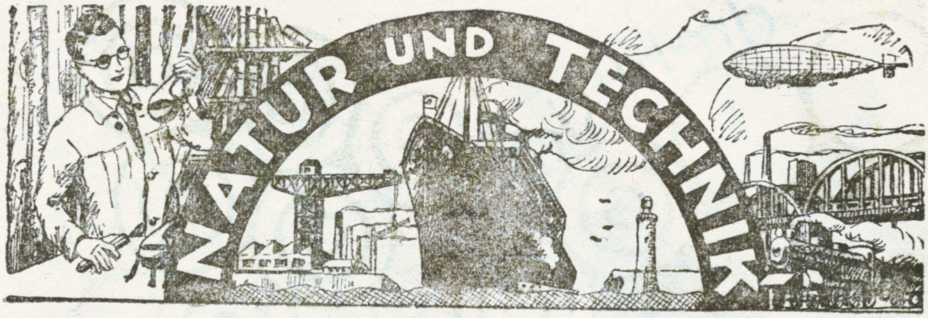
(Fortsetzung folgt.)




Die Mühle
1
2
3
4
5
6
6
5
4
3
2
1



Spielregeln Seite 11.



Wie hören wir?

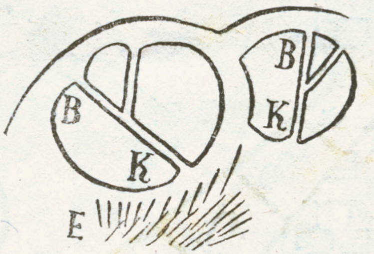
Die musikalischen Klänge.

Man unterscheidet in der Lehre vom Schall (Akustik) Geräusche und Töne, die aber zumeist Klänge sind. Geräusche entstehen, wenn unregelmäßige Luftschwingungen das Ohr treffen, Klänge oder Töne, wenn diese Schwingungen regelmäßig sind. Die Schwingungen der Luftteilchen sind im Gegensatz zu den Lichtschwingungen des Aethers oder den Schwingungen einer angeschlagenen Saite Längsschwingungen (longitudinale Wellen), d. h. die Wellen pflanzen sich in derselben Richtung fort, so daß es sich nur um Verdichtungen und Verdünnungen der Luft handelt. Das Bild einer solchen in derselben Richtung sich fortpflanzenden Welle würde, wenn wir die kleinsten Luftteilchen als Punkte bezeichnen, das folgende sein:

....

Diese bei den musikalischen Klängen regelmäßigen Verdichtungen und Verdünnungen der Luft treffen unser Ohr, und zwar setzen sie zunächst das Trommelfell in entsprechende Schwingungen, das zwischen dem äußeren und dem mittleren Ohr liegt. Das Trommelfell überträgt die Schwingungen auf die Hörknöchelchen: Hammer, Amboß und Steigbügel, die im Mittelohr liegen; von dort werden die Schwingungen auf das Labyrinthwasser und auf die sogenannte Basilarmembran im inneren Ohr übertragen, die ein eigentümliches Saitensystem in der Schnecke darstellt, das man mit den Saiten eines Klaviers vergleichen kann; durch einen Klangreiz wird es in entsprechende Schwingungen versetzt, wie der hineingesungene Ton aus dem Klavier heraustönt, weil die dem Ton entsprechende Saite mitschwingt.

Diese eigentümliche Membran ist die Fortsetzung einer Knochenleiste, die sich schraubenförmig in der sogenannten Schnecke im inneren Ohr herumwindet; in die Schnecke mündet der



Teil der Schnecke (vergrößert).
K Knochenleiste (Lamina spiralis)
B Basilarmembran
E Endigungen der Hörnerven

Hörnerv (acusticus), welcher die durch die Schwingungen der Membran hervorgerufenen Nervenerregungen zum Gehirn weiterleitet. Das Hören selbst geschieht also vermittels dieser Membran durch Reizung des Hörnerven, der die akustische Botschaft an das Gehirn übermittelt. Das beigegebene Bild stellt einen Teil des Schneckenkanals dar, der die Knochenleiste und die Basilarmembran erkennen läßt.

Regeln für das Spiel „Die Mühle dreht sich“.

Ein Würfelspiel.

Zu diesem Spiel gehören 24 runde Pappscheiben von der Größe der aufgezeichneten Kreise. Diese werden, damit sie sich voneinander unterscheiden, mit verschiedenen Buntstiften bemalt, und zwar je sechs mit derselben Farbe. Also z. B.: sechs rot, sechs blau, sechs grün, sechs gelb. Statt mit Buntstiften bemalt man die Pappscheiben auch mit Tusche oder sie werden durch die Zahlen 1, 2, 3, 4 unterschieden.

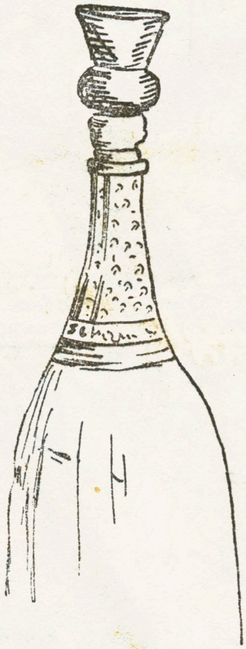
An dem Spiele können zwei oder vier Spieler teilnehmen. Bei vier Spielern erhält jeder sechs, bei zwei jeder zwölf Pappscheiben. Die Pappscheiben werden in die in den Ecken vorgezeichneten Kreise gesetzt. Nun beginnt man mit dem Würfeln. Es wird ein Würfel benutzt. Wer mit einem Wurf die meisten Augen erzielt, fängt an.

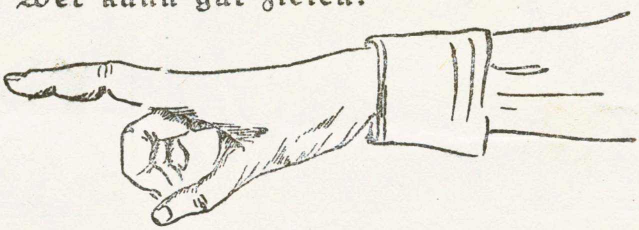
Ausgangspunkt ist das blaue Feld am Eingang der Mühle. Der Spieler setzt mit einer Pappscheibe so viel Felder weiter, wie er Augen würfelt. Kommt er dabei auf eins der acht besonders gekennzeichneten Felder an den Flügeln der Mühle, so würfelt er noch einmal. Nun rückt er auf das betreffende Feld der Flügel, das die Zahl der geworfenen Augen trägt und beginnt mit einer neuen Scheibe. So geht es weiter, bis alle seine Scheiben ihren Platz in den Mühlenflügeln erhalten haben.

Ist das betreffende Feld im Flügel schon durch eine andere Scheibe besetzt, so muß der Spieler im Kreise so lange weiterwandern, bis er ein freies Plätzchen in den Mühlenflügeln findet.

Wer seine Scheiben als Erster untergebracht hat, hat gewonnen und erhält den ausgesetzten Preis.

Ein lustiges Spiel!
Wer kann gut zielen?





Zu diesem lustigen Scherz braucht ihr weiter nichts als eine handfeste Flasche und zwei Korken (Pfropfen), einer davon soll recht groß sein, vielleicht von einer Sektflasche. Wenn ihr aber keinen Sekt trinkt, genügt auch ein anderer.

Also paßt auf! Mit dem einen Korken wird die Flasche verschlossen, und der zweite wird verkehrt daraufgestellt, wie ihr auf der Zeichnung seht. Die Flasche stellt ihr auf einen Tisch ganz am Ende der Stube.

Nun wird ein Preis ausgesetzt für den, der den Korken mit dem ausgestreckten Zeigefinger der rechten Hand von der Flasche „schießen“ kann. Leichte Sache, was?

Aber eine Bedingung ist dabei: der „Schütze“ muß vom andern Ende der Stube „anfangen“, den Arm mit dem ausgestreckten Zeigefinger ganz gerade halten, das linke Auge zukneifen und „zielen“, als wenn er wirklich schießen wollte. Dann geht er auf das Ziel (die Flasche) los, bleibt stehen, wenn er meint, nahe genug dran zu sein, und streicht mit dem Zeigefinger den Korken von rechts nach links von der Flasche.

Ihr glaubt gar nicht, wie schwer es ist, den Korken zu treffen! Alles lacht über den komischen „Schützen“, der natürlich nur einmal schießen und nicht weitergehen darf, wenn er stillgestanden ist. Wer die Flasche herunterwirft, bezahlt ein Pfand.

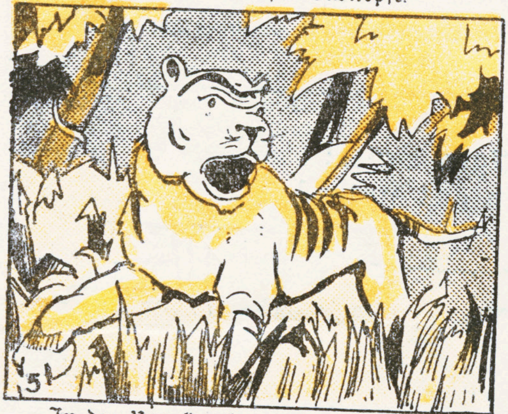
EINE SCHRECKLICHE



Inge hatte lange blonde Zöpfe,
Doch sie schwärmte nur für Bubiköpfe.



Wenn die Mutter nicht gewesen wäre,
Hätte sie schon längst mit einer Schere



In den Urwald, als es plötzlich fauchte
Und ein Tiger aus dem Dschungel tauchte.



Inge rückte aus auf einen Baum,
Der am Wasser stand. Doch wie sie kaum

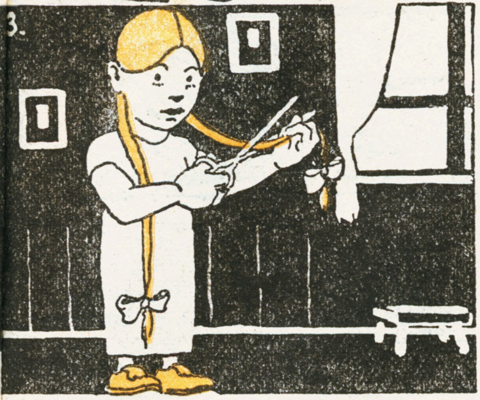


Inge purzelt — nun erstaunt, ihr Bubiköpfe —,
Denn es halten fest sie ihre Zöpfe!



Im Gezweig hängt sie, der Tiger brüllt zur Linken,
Während rechts die Krokodile winken.

GESCHICHTE ! !



Ihre schönen Zöpfe abgenommen —
Oh, wie schlecht wär' ihr die Tat bekommen!



Inge nämlich wohnt auf einer Farm,
Und sie folgte einst 'nem Affenschwarm



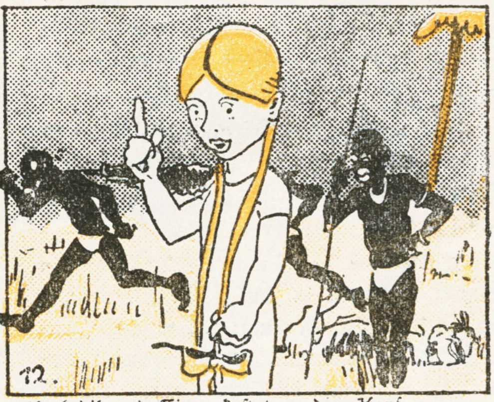
Oben sitzt, da macht das Tigertier
Einen Satz und ist dicht hinter ihr!



Inge turnt zum letzten Aste stracks,
Wehe — dieser Ast kriegt einen Knacks



Na zum Schluß kommt endlich doch ein Nachen
Und befreit sie unter Flintenkrachen.



Krokodil und Tiger kostet es den Kopf —
Inge aber spricht: „Nie geh ich ohne Zopf!“



Silbenrätsel.

I.

an — arm — band — ce — der — don — el — el — fisch — hes — hu — lo — lon — me — mo — ne — nus — pal — pec — ra — ro — sa — se — sen — ster — te — te — ten — tin — u.

Aus obigen 30 Silben sind zwölf Wörter zu bilden, deren Anfangs- und Endbuchstaben, beide von oben nach unten gelesen, je ein bekanntes Märchen ergeben.

Die Wörter bezeichnen: 1. Schmuckstück; 2. Biblischen König; 3. Baum; 4. Deutschen Bundesstaat; 5. Vogel; 6. Römischen Kaiser; 7. Tropenbaum; 8. Planeten; 9. Stadt in Mexiko; 10. Meerestier; 11. Frauennamen; 12. Englische Stadt.

II.

as — bar — bert — bing — burg — cho — der — di — e — el — ger — ham — i — ke — li — nel — ra — ren — rin — ro — san — ste — tan — wa.

Aus obigen 24 Silben sind 10 Wörter zu bilden, deren Anfangs- und Endbuchstaben, beide von oben nach unten gelesen, ein Sprichwort ergeben.

Die Wörter bezeichnen: 1. Nordspanische Stadt; 2. Strom in Indien; 3. Klosterruine in der Mark Brandenburg; 4. Deutsche Hafenstadt; 5. Männernamen; 6. Propheten; 7. Getreideart; 8. Stadt in Ostpreußen; 9. Blume; 10. Turngerät.

III.

ar — bet — burg — chei — el — go — la — min — now — ra — se — ten — the — ti — wa — wart.

Aus obigen 16 Silben sind sieben Wörter zu bilden, deren Anfangs- und Endbuchstaben, beide von oben nach unten gelesen, ein Sprichwort ergeben.

Die Wörter bezeichnen: 1. Bekannte Burg in Thüringen; 2. Frauennamen; 3. Stadt an der Havel; 4. Rumänische Provinz; 5. Germanischen Heerführer; 6. Germanischen Volksstamm; 7. Land in Asien.

Für gute Rechner.

Ein Konditor hatte zum Verkauf Kuchen gebacken. Und zwar: kleine Kuchen, das Stück für 50 Pfennig, Napfkuchen, Stück für 2 Mark, und große Stollen, die 7,50 Mark das Stück kosteten. Es waren insgesamt 100 Kuchen für zusammen 100 Mark. Wieviel Kuchen waren gebacken für 50 Pfennig, wieviel für 2 Mark, und welche Anzahl für 7,50 Mark.

Auflösungen der Rätsel in Nr. 17.

Kopfzerbrecher:

6	1	8
7	5	3
2	9	4

Silbenrätsel: Winter — Eisenach — Sense — Türkei — Fünen — Amsel — Lama — Eisenbahn — Neufundland. Westfalen — Rheinland.



Kuchen.

Backvorschriften für Hefekuchen.

Bei der Zubereitung von Hefekuchen mache man ein Hefestück, wie bereits in Hefekuchenrezepten angegeben. Die Milch darf nie zu warm genommen werden, da sonst die Kraft der Hefe getötet wird. Soll das Hefestück sehr rasch „gehen", so füge man der aufgelösten Hefe ein wenig Branntwein und Zucker zu. Jeden Hefekuchen knete man so lange mit der Hand, bis der Teig sich von der Schüssel löst und zart ist. Den Kuchen lasse man so lange stehen, bis er gut gegangen ist, jedoch nicht im Uebermaß. An Stelle der sehr im Preise gestiegenen Butter verwendet man zu allen Gebäcken die Feinkostmargarine „Schwan im Blauband", diese hat einen vorzüglichen Geschmack und hohen Nährwert, ist sparsam im Verbrauch und sehr ergiebig. Zur Herstellung jeden Backwerks, auch feinster Kuchen, ist sie besonders gut geeignet. Bei Verwendung von Blauband-Margarine hat man nicht zu fürchten, daß diese einem Pulver- oder Hefekuchen das Aufgehen erschwert, was bei Verwendung von Nierenfett oder Schmalz doch öfter eintritt. Ihres feinen Aromas wegen kann man die Blauband-Margarine gut zu Cremefüllungen, Streußel, Bienenstich, Blätterteig, überhaupt zu allem nehmen, zu dem man sonst Butter verwendete.

Butterkuchen. 150 Gramm Blauband-Margarine, 500 Gramm Weizenmehl, 10 Gramm Hefe, ein Viertelliter Milch, ein Teelöffel Salz, 180 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitrone. Das Mehl gebe man in eine Schüssel, in die Mitte des Mehles gebe man die angerührte Hefe hinein, rühre ein ganz klein wenig Mehl und Zucker dazu und lasse das Hefestückchen schön gehen. Ist dies geschehen, so gebe man die Hälfte Butter, Salz, die Hälfte Zucker und abgeriebene Zitrone hinzu und verarbeite einen schönen, zarten Teig. Diesen rollt man auf einem gefetteten Blech ziemlich gleichmäßig fingerdick aus, lasse ihn recht schön gehen, steche mit einer Gabel den Kuchen, bestreiche ihn mit dem Rest flüssiger Butter und dem Zucker und backe den Kuchen 15 bis 20 Minuten in einem heißen Ofen.

Käsekuchen. 500 Gramm Weizenmehl, 10 Gramm Hefe, ein Viertelliter Milch, 200 Gramm Blauband-Margarine, ein Teelöffel Salz, 200 Gramm Zucker, etwas abgeriebene Zitrone, ein Pfund schönen Quark, ein Viertelliter saure Sahne, ein Viertelpfund Korinthen, gut verlesen und gewaschen, 2 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, etwas Zimt. Man mache von dem Mehl, Milch, Hefe ein Hefestückchen, wie bereits beschrieben, und verarbeite unter den Teig die Hälfte Zucker, die Hälfte Blauband-Margarine und die Zitrone, mache einen zarten Teig, rolle diesen auf einem gefetteten Blech aus und lasse den Kuchen gehen. Den Quark verrühre man zart mit der Sahne, gebe Eigelb, den Rest dünne Butter, Korinthen, Zimt und Zucker darunter, vermische den Guß gut, gebe ihn gleichmäßig auf den Kuchen und backe diesen 30 Minuten in einem heißen Ofen.

Rodonkuchen. 500 Gramm Weizenmehl, 200 Gramm Blauband-Margarine, 3 Eier, ein Viertelpfund Sultaninen, 125 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitrone, 200 Gramm Zucker, ein Viertelliter Milch, 15 Gramm Hefe, Salz nach Geschmack. Von dem Mehl, Milch und Hefe macht man ein Hefestück. Ist es gegangen, verarbeite man Butter, die man dünn werden läßt, Zucker, Sultaninen, Zitrone, Mandeln und Salz zu einem zarten Teig. Eine Kuchenform schmiert man mit Blauband-Margarine gut ein, füllt den Teig in die Form und läßt den Kuchen gut gehen. Man backt eine Stunde in einem gutgeheizten Ofen.

Pflaumenpfannkuchen. 500 Gramm Mehl, 4 Eier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 Gramm Zucker, 1 Messerspitze Natron, Salz nach Geschmack, 3/4 Liter Milch, etwas abgeriebene Zitrone, zum Belegen ausgekernte Zwetschen oder Pflaumen. Zum Backen: 250 Gramm Blauband-Margarine. Aus Mehl, Eigelb, 100 Gramm Zucker, 50 Gramm dünner Butter, Zitrone und Milch rühre man einen zarten Teig, dann gebe man Natron und den Eierschnee darunter. Auf einer Pfanne backe man in heißer Butter dünne Pfannkuchen. Ist der Teig ein wenig angebacken, lege man die Zwetschen mit der Fleischseite darauf, streue etwas Zucker und Zimt darüber und backe die Pfannkuchen zugedeckt durch.

Mohrenkuchen. 200 Gramm Blauband-Margarine, 250 Gramm Zucker, 375 Gramm Weizenmehl, 125 Gramm Schokoladenpuddingpulver, 3 Eier, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 2 Löffel Kakao, 50 Gramm geriebene Schokolade, 1 Gläschen Arrak, 120 Gramm geschälte Mandeln, in Streifen geschnitten, 1/2 Liter Milch, 1 1/2 Päckchen Backpulver. Die Butter läßt man zergehen, gibt Eigelb, Zucker, Schokolade, Puddingpulver, Arrak, Kakao und Milch unter Rühren dazu und abwechselnd Mehl nebst Eierschnee und Backpulver, mit wenig Mehl vermischt. Dann schlägt man den Teig recht zart und mischt die Mandelstreifen durch. Den fertigen Teig gebe man in eine gefettete Form und backe den Kuchen bei guter Hitze 1 1/4 Stunde.

Die „Blauband-Woche" erscheint wöchentlich. Man erhält sie kostenlos in jedem einschlägigen Geschäft beim Einkauf von 1 Pfund Feinkostmargarine „Schwan im Blauband".

Druck und Verlag: „Die Blauband-Woche". Für die Redaktion verantwortlich: Artur Hartstein.
Berlin W 35, Kurfürstenstraße 34.